

LES JARDINS DE
CHIVRAGEON

Formation Jardin

MON POTAGER
2023



3 MODULES POUR VOUS
ACCOMPAGNER DANS
L'ÉLABORATION DE VOTRE
POTAGER

en intégrant des principes
biodynamiques, énergétiques,
biologiques, permacoles et naturels

DE MARS À AOÛT 2023





L'objectif de ces 3 modules est de vous donner toutes les clés pour réaliser votre potager selon notre philosophie agricole incluant des pratiques biodynamiques, énergétiques, biologiques, permacoles, naturelles et intuitives.

MODULE 1 - 4 MARS: 8H30 À 15H30
MODULE 2 - 27 MAI: 8H30 À 12H30
MODULE 3 - 26 AOÛT: 8H30 À 12H30

A LA FIN DU COURS, UNE BOISSON VOUS EST OFFERTE POUR PARTAGER UN MOMENT DE DÉTENTE.

LE SUPPORT DE FORMATION EST FOURNI ÉLECTRONIQUEMENT.

6 PARTICIPANTS MINIMUM* ET 10 MAXIMUM

*CHACUN DES MODULES AURA LIEU DÈS 6 PERSONNES INSCRITES.

PRIX MODULE 1: 200 CHF
INCLUANT LE REPAS DE MIDI

PRIX MODULE 2 ET 3: 120 CHF
PAR MODULE

MODULE 1: PLANIFICATION DE VOTRE POTAGER: INSTALLER OU REDÉMARRER SON JARDIN ET RÉALISER VOS PLANTONS

SAMEDI 4 MARS

L'objectif de cet atelier est de vous aider à planifier votre potager. Que vous soyez un jardinier débutant ou avancé en quête de nouveautés, venez comprendre notre philosophie et comment l'appliquer chez vous. Vous repartez avec un plan pour votre futur jardin ou les éventuelles adaptations pour votre lieu actuel.

PARTIE 1 : THÉORIE

- Les pratiques des Jardins de Chivrageon : notre philosophie
- Les diverses approches de l'agriculture qui nous passionnent : approche énergétique, biodynamique, permaculture, biologique, jardin-forêt, concept de micro ferme applicable sur chaque potager
- Les différents types de cultures et comment les associer : cultures potagères et médicinales, plantes pérennes (arbres, buissons, etc), introduction au soin des plantes par les plantes
- L'emplacement du jardin, son exposition et ses configurations en 4 dimensions
- Le calendrier lunaire et planétaire – première partie : Découverte des influences cosmiques
- Les outils indispensables

PARTIE 2 : WORKSHOP PRATIQUE ET INTERACTIF AU CHAMP

- Quel design pour mon potager : déterminer l'emplacement et la taille de votre potager
- Comment nos pratiques vont pouvoir se transposer chez vous
- Comprendre le sol - analyse à la bêche : sa vie, le préserver, développer les micro-organismes – expérience multisensorielle
- Apprendre à planter et désherber sans travailler le sol
- L'eau : son importance et son utilisation, la dynamisation

PARTIE 3 : WORKSHOP SEMIS ET PLANTONS

- Réflexion sur comment aménager une pépinière ou nursery chez vous et comment faire pour avoir les meilleures conditions : les astuces pour faire pousser même au salon
- L'importance du terreau : type, engrais et utilisation
- Préparation des premières tâches : sélection des graines, semis, acclimatation et plantations

CONCLUSION

- Planification des plantations : premières rotations et notions de base
- Comment choisir les graines et où les trouver
- Les étapes clés à entreprendre une fois à la maison

MODULE 2: COMMENT PLANIFIER MES ROTATIONS, OPTIMISER MON POTAGER ET SOIGNER LES PLANTES PAR LES PLANTES ?

SAMEDI 27 MAI

L'objectif de cet atelier est de planifier les tournus de plantation et de vous donner les astuces pour optimiser votre potager dès les premières récoltes. Venez comprendre comment observer la nature et l'accompagner avec des traitements préventifs ou curatifs fait maison. Vous repartez avec un traitement à base de plantes.

PARTIE 1 : THÉORIE

- Le calendrier biodynamique – deuxième partie : Les cycles lunaires, les constellations
- Entretien la vie du sol
- Les engrais, les traitements biodynamiques, naturels et la phytothérapie végétale : introduction des modes préparatoires et des principes appliqués aux Jardins
- Le compost
- L'agriculture énergétique – approfondissement des concepts
- Les récoltes selon les principes des cycles naturels et cosmiques
- La météo et les climats
- Suivi des cultures - maladies, adventices, "indésirables" : leur histoire, leur utilité et comment les comprendre

PARTIE 2 : WORKSHOP PRATIQUE ET INTERACTIF

- Préparation et application d'un traitement naturel
- Planification du tournus de votre potager et optimisation
- Aménagements éventuels : les buttes et plates-bandes – que choisir et que faire

MODULE 3: PRÉPARATION DE L'HIVER

SAMEDI 26 AOÛT

L'objectif de cet atelier est de vous aider à prendre les bonnes décisions pour votre potager pour l'hiver et vous donner un petit aperçu d'une méthode ancienne de conservation de légumes : la fermentation. Vous repartez avec un mélange d'engrais vert à semer.

PARTIE 1 : THÉORIE

- Récolte d'été et préparation à l'hiver. Suivi des cultures - maladies, adventices, indésirables
- Les avantages et inconvénients : que choisir pour l'hiver: cultiver mon potager ou le mettre au repos ?
- Couverture du sol : pourquoi et comment éviter de laisser un sol nu ? les engrais verts comme barrière ou comment couvrir mon sol pendant l'hiver, préparer l'hiver avec les préparations naturelles

PARTIE 2 : WORKSHOP PRATIQUE ET INTERACTIF

- Réflexion sur l'hivernage pour votre potager : les meilleures solutions pour vous
- Reproduire ses plantes : la reproduction sexuée et la graine, ainsi que le bouturage des plantes pérennes.
- Conservation des légumes après les récoltes abondantes : brève introduction à la fermentation et autres techniques de conservation des légumes pour faire durer l'abondance estivale.



LES JARDINS DE CHIVRAGEON

Les Jardins, c'est une ferme magique dans un cadre exceptionnelle sur les hauteurs d'Aubonne qui crée des moments uniques afin d'éveiller en chacun la beauté de la nature de la graine à l'assiette. Créés par Raphaël en 2017, c'est aujourd'hui un lieu qui nourrit le Vivant sur tous les plans: physique, organique, psychique et énergétique. Les Jardins de Chivrageon vous accueillent pour des instants authentiques et partage à travers des brunchs, ateliers et événements sa passion pour le végétal.

RAPHAËL

Formé à l'Institut Paul Bocuse à Lyon (France), la cuisine a toujours été une passion chez Raphaël depuis son plus jeune âge. Après une expérience au restaurant L'Arpège à Paris (France) chez Alain Passard, il décide de rentrer en Suisse pour se recentrer sur une cuisine plus simple, qui nourrit les gens. Grâce à un bon alignement des étoiles, Raphaël récupère la parcelle de Chivrageon et crée en 2017 sa microferme. Aujourd'hui, entre les champs et la cuisine, le cuisinier maraîcher développe son approche au cœur du végétal.

ANTOINE

Géologue de formation et par passion, l'appel de la nature a tiré Antoine de ses laboratoires. Il commence sa carrière en tant qu'arboriculteur chez Niels Rodin dans le monde des agrumes. Aujourd'hui il est chef de culture aux Jardins. Apiculteur, cultivateur de champignons, père et baroudeur, il n'a jamais le temps de s'ennuyer !

Pour plus d'informations et pour toutes questions
n'hésitez pas à nous contacter

L'équipe des Jardins de Chivrageon
info@j-d-c.ch | 076 222 41 72

